

## Štrudla sa makom (21)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **1 kg**brašna
- **125 g**margarina
- **3**jajeta
- **500 ml**mleka
- **150 g**šecera
- **1**kvasac

#### Za fil:

- **350 g**maka
- **500 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kašika**butera
- **1 kašica**ruma

### Priprema

Izdrobiti kvasac u malo toplog mleka, dodati kašicicu šecera, kašicicu brašna i ostaviti da nabubri.

U vangli umutiti pensasto margarin, dodati brašno, napraviti udubljenje i u to udubljenje sipati nadošli kvasac, jedno celo jaje, dva žumanceta i šecer. Mešati obručavajući brašno i polako dolivajući mlako mleko. Testo ne sme da bude previše cvrsto pa dodati još malo mlakog mleka ako treba. Kada se testo ujednaci prebaciti na

dasku i mesiti rukama. Mesiti preklapajući izvesno vreme. Mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od od podloge i prestane da se lepi za prste. Ostaviti testo na toplom da nadoe, oko sat vremena.

Nadošlo testo premesiti i podelili na cetiri dela.

Mleko staviti da provri pa sipati vanilin šecer, šecer, mak i malo butera. Mešati dok se fil ne zgusne. Kad se zgusne dodati kašicicu ruma i ostaviti fil da se hladi.

Razvuci jufkicu, jednu po jednu, reati fil i urolati štrudlu. Gotove štrudle premazati umucenim žumancetom. Peci na 200 stepeni oko 45 minuta. Kada su ispecene, ohladiti, iseci i posuti prah šecerom.

## **Savet**

Od ovog testa možete praviti slavski kola, mali hlebii i pletenice. Štrudlu možete filovati orasima, pekmezom i sirom.